

Подготвила: **Милева ЛАЗОВА**



### Потребно:

- 1 тост леб;
- 3 чаши кисела павлака;
- 200 гр кашкавал;
- тегла ајвар;
- 200 гр сув врат;
- 200 гр мајонез;
- сланина;
- сол.

## СОЛЕНА ТОРТА

### Подготовка:

Павлаките се мешаат, во нив се става мајонез и сол, а сè се мати за да се соединат состојките. Смесата се дели на три дела - во првиот дел се ренда кашкавалот, во вториот дел се става ајварот, а во третиот сувиот врат и сланината. Во огноотпорен сад се редат кришките леб, се премачкуваат со првиот фил со кашкавал, над тоа се реди тост лебот, врз кој се става филот со ајвар и последниот ред тост леб се филива со сувиот врат. Од горе тортата се украсува со рендан кашкавал. Малку се потпекува.

## МАКЕДОНСКО ТАВЧЕ ГРАВЧЕ

### Потребно:

- 300 гр грав;
- кромид;
- масло;
- сол;
- црн пипер;
- црвен пипер;
- лаворов лист;
- 2-3 лути пиперки везенки.

### Подготовка:

Гравот се вари со лаворовиот лист. Во тава се пропржува ситно исечениот кромид, се додаваат варениот грав, сол, црн и црвен пипер. Лутите пиперки везенки се ставаат во гравот, се прелива со остатокот масло и малку од водата во која се варел. Подготвеното тавче се става во загреана рерна и се остава полека да се крчка.



## ВАНИЛИЦИ СО ОРЕВИ

### Подготовка:

Маста добро се меша со шеќерот и со киселото млеко. Брашното, оревите и прашокот за печиво се ставаат во измешаната маст. Се развлекува кора и со чаша се прават ванилици. Се редат во плех и кратко се печат на 200 степени. Топлите ванилици се составуваат со џем и се валкаат во прав шеќер.



### Потребно:

- 400 гр маст;
- путер или маргарин;
- 6-8 лажички шеќер;
- 1 кисело млеко;
- 1/2 кг брашно;
- 1/2 кг мелени ореви;
- 1/2 прашок за печиво;
- 100 гр џем;
- 50 гр прав шеќер.